

La route de la coquille

10h00 Rendez-vous à Landrais avec votre guide pour **la visite d'un élevage d'escargots**.

11h30 Découverte sur le site de **produits régionaux** : spécialités d'escargots, saucissons secs fermiers, confitures artisanales...

12h00 Déjeuner en auberge à la ferme avec un menu éloquent de type : Apéritif maison accompagné de "tues verres et d'amuses ballots", Moules façon maison, Dariolles, "Pouclade" accompagnée de légumes et salade, Fromage de chèvre au cognac et au miel, Dessert maison, Vin et café. Le menu variera selon le marché et l'inspiration du chef.

15h00 Départ pour une visite commentée en car puis à pied de **la zone conchylicole de Châtelailion-Plage** / Les Boucholeurs avec présentation de l'élevage des huîtres.

16h30 **Dégustation d'huîtres et de vin blanc** charentais dans une cabane ostréicole.

17h00 Fin des prestations.



notes :
